

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./



МЕНЮ
20 мая 2025 г.
1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Овощи свежие огурцы грунтовые	50	19,10	0,5	0,1	1,6	9
Капуста тушеная соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, приправа, вода питьевая, говядина б/к	240	76,68	17,2	21,7	11,2	297
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	20	1,68	1,3	0,2	8,5	41
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Фрукты апельсин	150	44,68	0,9	0,2	8,5	45
Итого		146,67	22,4	22,4	59	519
Всего		146,67	22,4	22,4	59	519

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 мая 2025 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	62	19,08	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, приправа, вода питьевая, говядина б/к	262	79,95	17,6	21,8	12,8	306
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,78	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,50	2,2	0,2	14,8	70
Фрукты апельсин	150	44,68	0,9	0,2	8,5	45
Итого		149,97	22,8	22,5	60,8	529
	Обед					
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль йодированная , сметана 20% жирности, свекла, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	219	32,13	6,1	8,3	24	190
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ сметана 20% жирности, мука пшеничная высш.сорт, приправа, соль йодированная , говяжья печень, лук репчатый	103	60,48	22,7	8,2	7,5	212
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	15,46	3,4	6,7	35,1	210
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,65	2,1	0,3	13,4	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,6	140
Итого		134,00	39,8	24,1	129,8	909
Всего		283,97	62,6	46,6	190,6	1438

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 мая 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	62	19,11	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, приправа, вода питьевая, говядина б/к	306	93,26	20,5	25,3	15	357
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,77	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,51	2,2	0,2	14,8	70
Фрукты апельсин	150	44,68	0,9	0,2	8,5	45
Итого		163,30	25,7	26	63	580
Всего		163,30	25,7	26	63	580

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 мая 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые		62	19,02	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, приправа, вода питьевая, говядина б/к		306	93,40	20,5	25,3	15,1	357
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Фрукты апельсин		150	44,69	0,9	0,2	8,5	45
Итого			163,32	25,7	26	62,8	579
	Обед						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль йодированная , сметана 20% жирности, свекла, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к		273	39,33	7,3	10,6	25,1	219
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ сметана 20% жирности, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, лук репчатый		103	59,79	22,7	8,2	7,5	212
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный		200	18,26	1	0,2	20,2	92
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое		200	20,73	4,8	9,3	46,8	282
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		32	2,70	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		60	5,08	4,6	0,4	30,1	142
Итого			145,89	42,5	29	143,3	1012
Всего			309,21	68,2	55	206,1	1591

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 мая 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые		62	19,10	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, приправа, вода питьевая, говядина б/к		306	93,27	20,5	25,3	15	357
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		21	1,77	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		29	2,51	2,2	0,2	14,8	70
Фрукты апельсин		150	44,68	0,9	0,2	8,5	45
Итого			163,31	25,7	26	63	580
Обед							
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль йодированная , сметана 20% жирности, свекла, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к		273	38,97	7,3	10,6	25,1	219
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ сметана 20% жирности, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, лук репчатый		103	59,88	22,7	8,2	7,5	212
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный		200	18,26	1	0,2	20,2	92
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое		200	20,55	4,8	9	46,8	279
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		32	2,66	2,1	0,3	13,4	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		59	5,02	4,5	0,4	29,6	140
Итого			145,34	42,4	28,7	142,6	1007
Всего			308,65	68,1	54,7	205,6	1587

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 мая 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	62	19,10	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, приправа, вода питьевая, говядина б/к	306	93,26	20,5	25,3	15	357
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,78	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,50	2,2	0,2	14,8	70
Фрукты апельсин	150	44,68	0,9	0,2	8,5	45
Итого		163,30	25,7	26	63	580
Всего		163,30	25,7	26	63	580

Зав. производством (шеф-повар)

[Handwritten signature]

Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./



МЕНЮ

20 мая 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ свекла, картофель, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	244	26,27	6,1	7,7	21,4	175
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, говяжье сердце, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	87	55,42	20,2	11	4,4	198
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	199	34,48	6,2	9,8	27,2	227
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,29				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,96	4,5	0,4	29,3	138
Итого		130,94	39	29,2	95	799
Всего		130,94	39	29,2	95	799

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./



МЕНЮ

20 мая 2025 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ свекла, картофель, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	243	26,20	6,1	7,8	21,1	174
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, говяжье сердце, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	87	55,29	20,4	11	4,5	198
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	200	36,12	8,2	10,1	41,9	297
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,51				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,45	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,95	4,5	0,4	29,3	138
Итого		132,51	41,2	29,6	109,5	868
Всего		132,51	41,2	29,6	109,5	868

Зав. производством (шеф-повар)